

УДК 005.511:640.43

**БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ОТКРЫТИЯ ЭКСКЛЮЗИВНОГО РЕСТОРАНА
«DARK»****Азарова А.О.****Научный руководитель д-р экон. наук Терещенко Н.Н.*****Сибирский федеральный университет***

В настоящее время бизнес- план является одним из основных методов управления любым предприятием в рыночных условиях хозяйствования. Именно с бизнес плана начинается как создание, так и функционирование хозяйствующего субъекта. Недооценка бизнес - плана в условиях рынка, сведение его к минимуму, игнорирование или некомпетентное осуществление, как правило, приводят к большим экономическим потерям, к явлениям неплатежеспособности предприятий. В связи с этим разработка грамотного бизнес- плана позволяет избежать финансовый и коммерческий риск деятельности предприятия на потребительском рынке.

Целью проводимых нами исследований является разработка бизнес- плана по открытию нового ресторана «DARK», деятельность которого направлена на оказание услуг в сфере общественного питания для населения города Красноярска и его гостей, туристов.

Выбранное местоположение (Центральный район г. Красноярска) и тематика ресторана (экссклюзивные услуги по предоставлению питания в полной темноте) определяются повышенным спросом со стороны потенциальных потребителей и отсутствием конкурентов на рынке общественного питания города Красноярска и Красноярского края.

В ходе проведенных расчетов нами были определены все затраты на открытия ресторана (табл. 1), а также на дальнейшее его функционирование (табл. 2).

Таблица 1 –Единоновременные затраты по открытию ресторана «DARK»

	Затраты	Сумма, руб.
	Затраты на документы, всего	46500
	Капитальные затраты	531000
	Итого:	577500

Таблица 2 -Текущие затраты по функционированию ресторана «DARK»

Наименование статей затрат	Стоимость за год, руб.
1. Транспортные расходы	90000
2. Расходы на оплату труда	3186000
3. Отчисления на социальные нужды	962172
4. Расходы на аренду и содержание здания, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря	4500000
5. Амортизация основных средств	969900
6. Расходы на ремонт основных средств	531000
7. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров	-
8. Расходы на рекламу	233720
9. Потери товаров и технологические отходы	40000
10. Расходы на тару	30000
11. Прочие расходы	46500
Итого:	10589292

Так же мы определили пропускную способность зала в будние и выходные дни по полной загруженности зала: $ПСЗ=6*60/120 *60=180$ человек; $ПСЗ= 8*60/120 *60=240$ человек в выходные дни. Блюда планируемые за день = $ПСЗ* Киспз* пбл = 180*1*3=540$ блюд. Блюда планируемые за выходной день = $ПСЗ* Киспз* пбл = 240*1*3=720$ блюд.

В ходе проведенного нами опроса в Центральном районе города Красноярска респондентов разного возраста и пола были определены предпочтения потребителей по разным видам предлагаемого в ресторане меню в следующих соотношениях:

Меню	Доли, %	Средний чек, руб.
Белое	30,00	1500
Красное	30,00	1500
Синие	25,00	1500
Зеленое	15,00	1000

По полученным данным нами были произведены расчеты по оптимистическому варианту при 50 % загруженности обеденного зала (табл. 3) и по пессимистическому варианту при загрузке 25% обеденного зала (табл. 4).

Таблица 3 – Оптимистический вариант расчета дневного оборота ресторана «DARK»

Меню	Доли, %	Клиенты, чел.	Средний чек, руб.	Дневной оборот, руб.
Белое	30,00	27/36	1500	40500/54000
Красное	30,00	27/36	1500	40500/54000
Синие	25,00	23/30	1500	34500/45000
Зеленое	15,00	14/18	1000	14000/18000
ИТОГО	100,00	90/120	-	129500/171000

Таблица 4 – Пессимистический вариант расчета дневного оборота ресторана «DARK»

Меню	Доли, %	Клиенты, чел.	Средний чек, руб.	Дневной оборот, руб.
Белое	30,00	14/19	1500	21000/27000
Красное	30,00	14/19	1500	21000/27000
Синие	25,00	12/15	1500	18000/22500
Зеленое	15,00	7/9	1000	7000/9000
ИТОГО	100,00	47/62	-	67000/85500

По полученным данным был произведен расчет основных показателей, который показал не плохую ситуацию, что при оптимистическом варианте, что и при пессимистическом варианте. Все расчеты представлены в табл. 5.

Таблица 5 - Расчет основных показателей функционирования ресторана «DARK»

Показатели	Оптимистический вариант, тыс.руб.	Пессимистический вариант, тыс.руб.
Выручка от продаж	59776,5	26601
Себестоимость	11955,3	5320,2
Валовая прибыль	47821,2	21280,8
Уровень валовой прибыли, %	80,0	80,0
Издержки обращения	10589,3	10589,3
Уровень издержек обращения, %	17,7	27,4
Прибыль от продаж	37231,9	10691,5
Рентабельность продаж. %	62,3	40,2
Проценты к получению	6,0	6
Проценты к уплате	552,2	552,2

Прибыль до налогообложения	36685,7	10145,3
Рентабельность общей деятельности, %	61,4	38,1
Текущий налог (УСН)	5502,9	1521,8
Чистая прибыль	31182,8	8623,5
Рентабельность конечной деятельности, %	52,2	32,4

Для финансирования проекта планируется взять кредит в размере 2611тыс. руб. сроком на 1 год в одном из банков города Красноярска.

Эффективность проекта очень высокая за счет эксклюзивности услуги. Срок окупаемости в среднем составит 1,3 года.

Так же немаловажным является и социальная эффективность проекта:

- создание новых рабочих мест;
- предоставление населению новых возможностей качественного досуга;
- расширение доходной базы местного бюджета;
- повышение качества ухода за прилегающими к ресторану территориями.

Концепция ресторана, местоположение, мнение друзей и знакомых, высокий уровень сервиса, качество продукции станет определяющим фактором для посещения ресторана. Поскольку рентабельность проекта высока и срок окупаемости низок, следовательно, проект создания ресторана «DARK» является высокодоходным и представляет интерес для потенциальных инвесторов.